

Buffetvorschlag

Es handelt sich hierbei lediglich um einen Vorschlag. Gerne passen wir das Buffet individuell an Ihre Bedürfnisse an.

Vorspeisen:

Vitello Tonnato mit Thunfischsoße
Salat von schwarzem Reis mit Avocado
Cous Cous Salat mit Kichererbsen
Bunter Bauernsalat mit Feta
Caprese-Salat (auf Wunsch mit Melone)
Romanaherzen Caesar Style mit Mango-Dressing

Suppen:

Geröstete Tomatensuppe
Karotten-Ingwer-Suppe
Linsen-Kokos-Suppe
Kartoffelsuppe des Hauses (mit o. ohne Wiener)

Desserts:

Creme Catalana
Panna Cotta mit Himbeermark
Schokoladen-Mousse
Rhababer-Apfel-Küchlein

Hauptspeisen:

Grünes Thai mit Hähnchen oder vegan
Schweinefiletspitzen mit Rahmpilzen & Bohnengemüse
Boeuf Bourguignon in Rotweinsoße
Maispouardenbrust
Rustikale Gemüsepfanne
Rindsrouladen mit Apfelrotkohl
Butter Chicken India mit Bulgur
Lachs Mediterran
Hähnchenbrustfilet Mediterran

Beilagen:

Basmati-Gewürzreis
Butterspätzle
Tagliatelle
Drillingskartoffeln
Petersilienkartoffeln
Gebuttertes Marktgemüse

PIMP YOUR
Buffet

Wrap-Röllchen | Gefüllte Blätterteig-Taschen | Mini-Pancake-Spieße | Mini-Frikadellen | Mini-Hähnchenkeulen |
Chicken Tenders | Mini-Schnitzel

Buffetpauschalen

Variante I

3 Vorspeisen
1 Suppe
3 Hauptgänge
2 Desserts

Variante II

4 Vorspeisen
1 Suppe
4 Hauptgänge
3 Desserts

Variante III

5 Vorspeisen
2 Suppe
5 Hauptgänge
4 Desserts

Käsebrett | Obstetagere | Candybar
und weitere Extras auf Anfrage

Unsere Buffetpauschalen verstehen sich als Vorschlag.
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot ganz nach Ihren Vorstellungen